

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MILENA ALVES DE OLIVEIRA

A CONTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA DE SUSTENTAÇÃO NO CONSUMO
ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO OITAVO ANO DO COLÉGIO ESTADUAL DO
CAMPO CUBATÃO

MATINHOS

2019

MILENA ALVES DE OLIVEIRA

A CONTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA DE SUSTENTAÇÃO NO CONSUMO
ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO OITAVO ANO DO COLÉGIO ESTADUAL DO
CAMPO CUBATÃO

Artigo apresentado como requisito parcial à conclusão do curso de Especialização em Educação do Campo e Realidade Brasileira a partir de seus Pensadores, Setor de Litoral, Universidade Federal do Paraná.

Orientadora: Prof(a). Msc. Andressa Kerecz Tavares

MATINHOS

2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SETOR LITORAL
 UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
 PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
 CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EDUCAÇÃO DO CAMPO E A
 REALIDADE BRASILEIRA A PARTIR DE SEUS
 PENSADORES - 40001016329E1

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em EDUCAÇÃO DO CAMPO E A REALIDADE BRASILEIRA A PARTIR DE SEUS PENSADORES da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da Monografia de Especialização de **MILENA ALVES DE OLIVEIRA** intitulada: **A Contribuição da Agricultura de Sustentação no Consumo Alimentar de Estudantes do Oitavo Ano do Colégio Estadual do Campo Cubatão**, que após terem inquirido a aluna e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua aprovação no rito de defesa. A outorga do título de especialista está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

Matinhos, 18 de Novembro de 2019.

ANDRESSA KEREZ TAVARES

Presidente da Banca Examinadora (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

DIOMAR AUGUSTO DE QUADROS

Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

EDINALVA OLIVEIRA

Avaliador Interno

A CONTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA DE SUSTENTAÇÃO NO CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO OITAVO ANO DO COLÉGIO ESTADUAL DO CAMPO CUBATÃO

Milena Alves de Oliveira

RESUMO

Analizou-se o consumo alimentar dos estudantes do oitavo ano do Colégio Estadual do Campo Cubatão, da localidade do Cubatão, município de Guaratuba, Estado do Paraná, buscando identificar a procedência dos alimentos quanto à origem e nível de processamento, bem como problematizar sobre a relação da produção local de alimentos com o consumo alimentar dos estudantes, fazendo uma análise desta a partir da obra Geografia da Fome, de Josué de Castro. O consumo alimentar dos estudantes foi registrado pelos mesmos num formulário elaborado para esse fim e os dados foram analisados com base no Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Participaram do estudo 34 estudantes do referido ano. Dos marcadores de alimentação saudável o mais frequente foi o feijão (85,3%), seguido por leite e iogurte (29,4%) e por salada crua (20,6%), sendo expressivamente baixo o consumo de legumes e verduras cozidos e de frutas frescas. Indicaram ter consumido, ao menos, um tipo de alimento de produção própria 79,4% dos estudantes. A variedade de alimentos de produção própria consumidas nos sete dias analisados foi, no entanto, pequena. 29,6%, 22,2% e 25,9% consumiram, respectivamente, um, dois e três tipos de alimentos dessa origem. Conclui-se que não há, entre os agricultores e trabalhadores rurais da região familiares dos estudantes que participaram deste estudo, a manutenção de um plantio diversificado para autoconsumo, denominado agricultura de sustentação, o que não favorece uma alimentação diversificada e saudável, rica em frutas, verduras, legumes e laticínios.

Palavras-chave: Consumo alimentar. Josué de Castro. Alimentação Saudável. Formulários de Marcadores Alimentares.

THE CONTRIBUTION OF SUSTAINABLE AGRICULTURE TO THE FOOD CONSUMPTION OF EIGHTH GRADE STUDENTS AT CUBATÃO FIELD STATE COLLEGE

ABSTRACT

Feeding consumption of eighth grade elementary school students at Colégio Estadual do Campo Cubatão, from Cubatão, Guaratuba's City, Paraná State was analyzed trying to identify the food procedure about its origin and processing level, and problematize about the relation of local food production with students' food consumption, making an analysis of it drawing on Josué de Castro's book *Geografia da fome*. Students' food consumption was recorded using the form elaborated for this purpose and the data were analyzed Based on the Food Consumption Food and Nutrition Surveillance (SISVAN). Study participants were 34 students of that grade. From healthy food markers the students most choose were beans (85.3%), followed by milk and yogurt (29.4%) and salad (20.6%), with low consumption of legumes and cooked vegetables and fresh fruits. 79.4% of the students marked at least one type of self-produced food suitable for consumption. The variety of own production foods consumed in the seven days analyzed was, in the however, small. 29.6%, 22.2% and 25.9% respectively consumed one two and three types of foods of this origin. It was concluded that there are not between farmers and rural workers in the family region of students who participated in this study, the maintenance of a diversified self-consumption, called sustainable agriculture, which does not favor a diversified and healthy diet rich in fruits and vegetables and dairy products.

Keywords: Food Consumption. Josué de Castro. Healthy food. Food Markers Forms.

1 INTRODUÇÃO

Este estudo aflora a partir da atuação como professora desde 2015 no Colégio Estadual do Campo Cubatão, onde foi possível observar que nos anos de 2015 e 2016, não havia fornecimento de alimentos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) à instituição. O PNAE é um programa do governo federal, via Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que, através de repasses financeiros, oferece alimentação escolar a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. Esse repasse é realizado a estados, municípios e escolas federais, em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para atender os 200 dias letivos anuais, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino. De acordo com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% do valor repassado pelo PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar. (FNDE, 2017). Assim, a alimentação escolar era constituída apenas por alimentos

industrializados e congelados, carente de frutas e verduras, importantes para uma nutrição saudável.

A alimentação escolar da instituição passou a contar com frutas, verduras, legumes e panificados a partir de 2017 quando a começou a ser atendida pelo PNAE, através da Cooperativa Agrícola Matorriquense (COAMAR), de Mato Rico, município do mesmo estado, localizado à 502 km do colégio. Em 2018, o fornecimento foi realizado pela Cooperativa de Processamento Alimentar e Agricultura Familiar Solidária de Antonina e Região (COPASOL CACHOEIRA), do município de Antonina, Paraná, há cerca de 100 km de distância.

O outro fato que despertou atenção era a passagem semanal de um verdureiro na comunidade. O mesmo não é da região e vende, aos moradores, frutas e verduras provenientes do CEASA.

Há evidências, ou ao menos, indicações de que não há entre os agricultores e trabalhadores rurais da região a manutenção de um plantio diversificado para autoconsumo, denominado agricultura de sustentação, por Josué de Castro (2008). O diagnóstico desta realidade permite refletir a respeito das suas causas e motivações, apontar os prejuízos resultantes do abandono desta prática e identificar caminhos para resgatá-la.

Neste contexto, o objetivo deste estudo é analisar o consumo alimentar de estudantes do oitavo ano do Colégio Estadual do Campo Cubatão, da localidade do Cubatão, município de Guaratuba, estado do Paraná, buscando identificar a procedência dos alimentos quanto à origem e nível de processamento, bem como problematizar sobre a relação da produção local de alimentos com o consumo alimentar dos estudantes, fazendo uma análise desta a partir da obra *Geografia da Fome*, de Josué de Castro.

2 COMPREENDENDO A AGRICULTURA DE SUSTENTAÇÃO

Josué de Castro conhecido como Geógrafo da Fome, teve a fome como questão central de seus estudos. Em 1946 publicou o livro *Geografia da Fome*, em que abordou o tema com pioneirismo (FERNANDES; GONÇALVES, 2007). Isto porque, como o mesmo o caracterizou, em seu prefácio à primeira edição, é tão “delicado e perigoso que se constituiu num dos tabus da nossa civilização” (CASTRO, 2008, p. 11), apesar “de sua transcendental importância e de sua

categórica finalidade orgânica” (CASTRO, 2008, p. 11). Castro (2008) afirma que entre as calamidades que afetam a população mundial, como a fome, a guerra e as epidemias, a primeira é a menos abordada e compara o número de publicações acerca do tema à quantia de trabalhos relacionadas aos problemas da guerra, em que a cada mil sobre este há apenas um sobre a fome. O autor faz ainda duas reflexões importantes acerca destas três calamidades, atribuindo diferentes níveis de importância às mesmas e relacionando-as.

Os estragos produzidos por esta última calamidade são maiores do que os das guerras e das epidemias juntas, conforme é possível apurar, mesmo contando com as poucas referências existentes sobre o assunto. Havendo, a favor deste triste primado da fome sobre as outras calamidades, o fato universalmente comprovado de que ela constitui a causa mais constante e efetiva das guerras e a fase preparatória do terreno, quase que obrigatória, para a eclosão das grandes epidemias. (CASTRO, 2008, p. 12).

A não abordagem pública do tema fome atribui “os interesses e os preconceitos de ordem moral e de ordem política e econômica de nossa chamada civilização ocidental” Castro (2008, p. 12). No aspecto da moral propõe que numa cultura ocidental racionalista, a fome, é considerada de natureza instintiva e primária, e, portanto, desprezada. No que se refere à economia, as minorias dominantes trataram de abordar a produção, a distribuição e o consumo dos alimentos “como fenômenos exclusivamente econômicos — dirigidos e estimulados dentro dos seus interesses econômicos — e não como fatos intimamente ligados aos interesses da saúde pública”. Na ordem política, não era de interesse dos governos externar e reconhecer oficialmente a situação de fome em que se encontrava parte da sua população. Diante de inúmeras conquistas materiais da ciência ocidental, tal fato seria a confissão de “seu quase absoluto fracasso em melhorar as condições de vida humana no nosso planeta” (CASTRO, 2008, p. 14).

Para Stédile e Carvalho (2012) desnutrição e fome são problemas de natureza socioeconômica, que, no entanto, sempre foram explicadas com base, por exemplo, na falta de conhecimento de modos de produção mais produtivos, na existência de fenômenos naturais que prejudicam a produção de alimentos, na ocorrência de epidemias que, ao afetar a população, dificultam a produção de alimentos e na existência de guerras que, além de mobilizar os trabalhadores, destroem as terras agricultáveis. Como explicar a presença da desnutrição e da fome atualmente com a superação destes problemas?

Esteve (2017) denuncia explicitamente que a fome não é um fenômeno natural, mas sim resultado de interesses industriais, empresariais e patronais. Tais interesses seriam os determinantes das nossas “opções” alimentares. A autora afirma que o “complexo agroindustrial determina como deve ser a produção de alimentos, como se produzir, em quais condições e onde deve ser vendido”. (ESTEVE, 2017, p. 21). Corrobora com Castro ao afirmar que a fome é uma questão política.

Quem controla os recursos naturais (terra, água e sementes) que permitem a produção de alimentos? Quem se beneficia das políticas agrícolas e alimentares? As respostas dessas perguntas nos dão uma pista. Os alimentos se converteram em mercadorias, e sua função principal, que é nos alimentar, ficou em segundo plano. (ESTEVE, 2017, p. 24)

Para Castro (2008), medidas eficazes no combate à fome devem ser fundamentadas em estudos sobre a alimentação, que, não apenas considerem fatores fisiológicos ou econômicos, mas que a entendam como resultante da interação entre fatores biológicos, econômicos e sociais. Neste sentido o autor propõe uma metodologia para descrever o fenômeno da fome e a denominou método geográfico, considerando-o como o único capaz “de estudar o problema em sua realidade total, sem arrebentar-lhe as raízes que o ligam subterraneamente a inúmeras outras manifestações econômicas e sociais da vida dos povos”(CASTRO, 2008, p. 16). O autor esclarece que:

Nenhum fenômeno se presta mais para ponto de referência no estudo ecológico destas correlações entre os grupos humanos e os quadros regionais que eles ocupam, do que o fenômeno da alimentação — o estudo dos recursos naturais que o meio fornece para subsistência das populações locais e o estudo dos processos através dos quais essas populações se organizam para satisfazer as suas necessidades fundamentais em alimentos.(CASTRO, 2008, p. 12).

Neste contexto desenvolveu os conceitos de fome epidêmica e fome endêmica. A primeira definiu como “a fome total, a verdadeira inanição, fenômeno, em geral, limitado a áreas de extrema miséria e a contingências excepcionais” (CASTRO, 2008, p. 18). A endêmica conceituou como:

Um fenômeno muito mais frequente e mais grave, em suas consequências numéricas, da fome parcial, da chamada fome oculta, na qual, pela falta permanente de determinados elementos nutritivos, em seus regimes habituais, grupos inteiros de populações se deixam morrer lentamente de fome, apesar de comerem todos os dias. (CASTRO, 2008, p.18).

Em seu estudo sobre a alimentação da população brasileira, devido à diversidade geográfica, climática, edáfica, étnica e cultural, o que determina diferentes hábitos alimentares, Castro (2008) considerou cinco áreas: da Amazônia, da Mata do Nordeste, do Sertão do Nordeste, do Centro-Oeste e do Extremo Sul. A indicação de área de fome depende da estimativa numérica de pessoas que sofrem suas consequências.

As áreas culturais, sob quaisquer aspectos em que sejam encaradas, só poderão ser classificadas à base da verificação dos traços predominantes que lhes dão expressão típica, e não de seus traços excepcionais, por mais gritantes que eles se apresentem em sua categoria de exceção. Para que uma determinada região possa ser considerada área de fome, dentro do nosso conceito geográfico, é necessário que as deficiências alimentares que aí se manifestam incidam sobre a maioria dos indivíduos que compõem seu efetivo demográfico. (CASTRO, 2008, p.35).

Afirmou que três delas são áreas de fome (da Amazônia, da Mata do Nordeste, do Sertão do Nordeste), e que nas outras duas, não há deficiências alimentares que levam à calamidade coletiva, mas sim desequilíbrios e carências alimentares, o que as caracteriza como áreas de subnutrição. Esteve (2017) observa que, há, tanto pessoas que não tem o que comer, como aquelas que não se alimentam adequadamente e aponta que a obesidade e a fome caminham juntas nesse sistema alimentar falido, que de fato não garante uma nutrição adequada à população. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2013 apud Esteve, 2017, p. 36) “dois bilhões de pessoas em todo mundo sofrem de deficiências de micronutrientes (ferro, vitamina A, iodo) e 1,4 bilhão está acima do peso”.

Castro (2008) associa uma alimentação saudável à diversidade de frutas, verduras e legumes verdes, disponível através de cultivos de horta e pomares, bem como a disponibilidade de produtos de origem animal, como leite carne e queijos, dada pelo hábito de criação de animais. Santili (2009, p. 102) afirma que “estão diretamente relacionados a redução da diversidade agrícola e o empobrecimento da alimentares”. Cabe aqui ressaltar que tal diversidade não está disponível em áreas de monocultura e concluir, portanto, que a mesma não promove uma alimentação adequada.

Neste sentido Castro cunha o termo agricultura de sustentação. De acordo com Schappo (2008, p. 3) “o termo “agricultura de sustentação”, utilizado por Josué de Castro em diversas passagens de sua obra, refere-se especialmente aos cultivos característicos da policultura que ampliam as possibilidades alimentares de uma região e que objetivam atender as necessidades da população. É caracterizada também pela produção em pequena escala, práticas sustentáveis, trabalho cooperativo e valores solidários como o auxílio mútuo (Schappo, 2008, p. 4). Em sua tese a autora afirma que apesar do conceito ter sido aplicado em um momento histórico diferente do atual, é possível aferir tais características no denominado “patrimônio sociocultural camponês” que persiste sob novas configurações na chamada agricultura familiar moderna (SCHAPPO, 2008, p.4).

A agricultura de sustentação, caracterizada pela produção diversificada de alimentos para autoconsumo, é uma prática necessária para o combate à fome, tanto a epidêmica (quantitativa) como endêmica (qualitativa). Para Schappo (2008), Castro considera que um Brasil moderno devia incorporar entre suas metas o incentivo à agricultura de sustentação e à reforma agrária, combatendo, portanto, o latifúndio e a monocultura. Castro (1984) afirma que a monocultura é uma doença da economia agrária e cita outros dois autores, Guerra y Sanchez(1944, apud CASTRO, 1984) e Price (1939, apud CASTRO, 1984), que a comparam, respectivamente, com uma gangrena e com um câncer que se espalham pelo corpo ameaçando as células vizinhas.

Castro (2008) espera que a era do homem econômico, que teve fim com o término da Segunda Guerra Mundial, dê espaço para a era do homem social, com foco nas necessidades dos seres humanos e não nos interesses econômicos de pequenos grupos.

... vislumbra-se hoje o estabelecimento de formas políticas dispostas a sacrificar os interesses do lucro pelos interesses reais das coletividades. É a tentativa cada vez mais promissora de pôr o dinheiro a serviço do homem e não o homem escravo do dinheiro. De dirigir a produção de forma a satisfazer as necessidades dos grupos humanos e não deixar o homem matando-se estupidamente para satisfazer os insaciáveis lucros da produção. (CASTRO, 2008, p.19).

Contrariando as propostas defendidas por Castro, considerando o argumento de que a fome resultaria da baixa produtividade das técnicas agrícolas então vigentes novas técnicas foram propostas e difundidas. A partir da década de

1950, a introdução em larga escala de um pacote tecnológico elaborado por países desenvolvidos, denominada Revolução Verde, agregou o uso de insumos químicos, sementes, irrigação, mecanização, grandes extensões de terra, foi difundida mundialmente como estratégia de combate à fome (PEREIRA, 2012; SALAMI E MATIELO, 2007). Tal pacote tecnológico, ao não considerar a natureza política e econômica da fome, não só não a solucionou como aumentou os problemas relacionados à produção de alimentos. Stédile e Carvalho (2012) esclarecem que a Revolução Verde aumentou a concentração da propriedade da terra e da produção, acentuando o êxodo rural, a pobreza e a fome bem como favoreceu algumas grandes empresas norte-americanas, hoje grupos internacionais que controlam desde a oferta de insumos até o comércio de alimentos.

Nessa perspectiva histórica, cabe apresentar o conceito de segurança alimentar. Segundo Salami e Matielo (2007) o termo já havia sido usado na década de 1940, como a necessidade da manutenção de estoques estratégicos de alimentos por parte dos países. Ainda de acordo com Salami e Matielo (2007), o conceito de segurança alimentar, na década de 1980, passou a significar a garantia de acesso por parte de todos a quantidades suficientes de alimentos de modo a proporcionar uma vida saudável. Stédile e Carvalho (2012, p. 707), definem o conceito como:

Uma política pública aplicada por governos de diversos países que parte do princípio de que todas as pessoas têm o direito à alimentação e que cabe ao Estado o dever de prover os recursos para que as pessoas se alimentem. Para executar essa política, os governos se utilizam de diversos mecanismos: distribuição de alimentos, cestas básicas, tíquetes de refeições, instalação de refeitórios populares subsidiados, além de programas de renda mínima e de cartões para receber ajuda mensal em dinheiro, como é o caso, no Brasil, do programa Bolsa Família.

Tais políticas não deram conta de combater as causas da fome e da desnutrição, haja vista que não atuaram o cerne do problema. Contrapondo então a ideia de alimento como mercadoria, para qual se direcionava a discussão da segurança alimentar na década de 1990 pela instituição da Organização Mundial do Comércio e pela hegemonia do neoliberalismo, se desenvolve o conceito de soberania alimentar (STÉDILE E CARVALHO, 2012). De acordo com Stédile e Carvalho (2012) o mesmo foi criado pela Via Campesina Internacional, em 1996, no

contexto da Cúpula Mundial sobre a Alimentação realizada em Roma pela FAO e pode ser definido como:

O conjunto de políticas públicas e sociais que deve ser adotado por todas as nações, em seus povoados, municípios, regiões e países, a fim de se garantir que sejam produzidos os alimentos necessários para a sobrevivência da população de cada local (STÉDILE E CARVALHO, 2012, p.707).

Valente (2002, apud SALAMI E MATIELO, 2007), acrescenta que a soberania alimentar respeita “suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais”. Um conceito que vai de encontro ao proposto por Josué de Castro para combater a fome que supera a atual forma de organização da produção e distribuição de alimentos. A soberania alimentar prevê a autonomia dos povos para a tomada de decisões em relação a produção de alimentos, e não apenas o acesso a eles, sem o questionamento do modo de produção, ausente no conceito de segurança alimentar.

Nesse contexto, no Brasil, em 15 de setembro de 2006, a Lei nº 11.346 foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN (BRASIL, 2006). Em seu artigo 3º esclarece que

segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.(BRASIL, 2006).

Cabe aqui retomar a discussão a respeito do termo alimentação saudável. De acordo com o CONSEA (2007, p. 19) alimentação saudável e adequada é:

a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificado.

Fica claro que a mesma supera a simples ingestão dos nutrientes necessários para manter o organismo saudável. A definição acima apresentada considera além dos fatores biológicos, o acesso ao alimento, a cultura dos povos e o modo de produção. E vai de encontro ao conceito de soberania alimentar ao questionar o modo de produção de alimentos voltado ao mercado, e considerar o referencial tradicional local.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira os padrões de alimentação estão mudando rapidamente e de forma prejudicial (BRASIL, 2014). Alimentos nutritivos estão sendo substituídos por alimentos industrializados hipercalóricos. O Guia apresenta informações e orientações para uma alimentação saudável (BRASIL, 2014). Dentre as mesmas há recomendações quanto ao consumo de diferentes categorias de alimentos: *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados. O Guia que recomenda que a base da alimentação seja composta de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Os *in natura* são aqueles que não sofreram alterações, sendo representadas por ovos, frutas, verduras, legumes. Já os minimamente processados passaram por alterações, tais como limpeza, remoção de partes não comestíveis, secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento, congelamento, moagem e fermentação, com o objetivo de evitar sua deterioração (BRASIL, 2014). São alimentos minimamente processados as sementes, farinhas, carnes de diferentes tipos, pescados e leites.

Alimentos processados devem ser consumidos em quantidades mínimas, já que em seu preparo sofreram a adição de sal, açúcar, óleo e/ou vinagre com o intuito de aumentar sua durabilidade. São eles: as conservas de vegetais, molhos, carnes conservadas no sal, peixes enlatados e pães (BRASIL, 2014).

Por fim, a última categoria de alimentos apresentada pelo Guia é a dos alimentos ultraprocessados, representados por salgadinhos, bolachas recheadas, produtos instantâneos, embutidos e derivados de proteína animal. São produtos que recebem a adição de aditivos alimentares para estender a duração dos mesmos, ou mais frequentemente, dar e realçar cor, sabor, aroma e textura que os tornam extremamente atraentes (BRASIL, 2014). Os alimentos ultraprocessados não recebem recomendação de consumo, haja vista que não são balanceados e:

“por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente”(BRASIL, 2014).

Muito já se discutiu a respeito da fome e da alimentação saudável. Avanços, tanto teóricos como práticos foram realizados. No entanto, o debate é permanente, se não se discutem mais apenas as causas, por já serem conhecidas, se discutem os meios de combatê-las e garantir a segurança alimentar, o que só efetivará com soberania alimentar. A questão não é apenas ter alimento, mas ter alimento de qualidade. Neste sentido Salami e Matielo (2007) esclarecem que a agroecologia é capaz de viabilizar a segurança e a soberania alimentar, pois conciliam o manejo da biodiversidade com a conservação de sementes crioulas e plantas adaptadas, diversificação dos sistemas produtivos e o fortalecimento do autoconsumo. Ainda, de acordo com o CONSEA (2007), a agroecologia abrange o resgate de culturas alimentares, a valorização do alimento de qualidade, a educação alimentar e a melhoria da saúde.

Nesse contexto procedeu-se na execução deste estudo seguindo metodologias e posterior apresentação de resultados.

3 METODOLOGIA

A pesquisa com caráter exploratório e com coleta de dados quantitativos, os quais foram analisados de forma qualitativa. Este estudo foi desenvolvido com 34 estudantes das duas turmas de oitavo ano do Ensino Fundamental do Colégio Estadual do Campo Cubatão, haja vista que o tema Alimentação está previsto na Proposta Pedagógica Curricular para este ano.

A comunidade do Cubatão situa-se no campo do município de Guaratuba, litoral do Estado do Paraná. O Colégio Estadual do Campo Cubatão (CECC), que atende tal comunidade, bem como as adjacentes, localiza-se na Estrada Geral do Caovi, Km 25 s/n., distante 70 km, do centro da cidade de Guaratuba. A região é muito extensa, abrangendo as comunidades de Limeira, Fazenda Estrela, Rasgadinho, Rasgadinho, Cubatão, Rio Claro, Vitória, Rio do Melo, Taquaruvu, Boa Vista, Pai Paulo, Ararquara e Caovi (OLIVEIRA, IURK E SILVESTRE, 2019). Ainda

de acordo com Oliveira, Iurk e Silvestre (2019) apesar do Cubatão se localizar no município de Guaratuba, os centros urbanos mais próximos estão nos municípios de Garuva, Estado de Santa Catarina, há aproximadamente 25 km, e especificamente para a comunidade da Limeira e Fazenda Estrela, de Morretes, Estado do Paraná, há cerca de 40 km. Nestes dois municípios, Garuva e Morretes, se estabelecem relações mais intensas de comércio, prestação de serviço, do que no centro urbano de Guaratuba.

O Cubatão é uma área essencialmente agrícola, sendo a banana o principal cultivo, seguida da produção do palmito de palmeira real e pupunha, além da produção de arroz e mandioca. Segundo Oliveira, Iurk e Silvestre (2019), o extrativismo vegetal é para algumas famílias a principal fonte de renda e se dá pela retirada de palha (folhas de *Geonomagamioba* Barb. Rodr.) e de cipó-preto (*Philodendron corcovadense* Kunth.).

O consumo alimentar dos estudantes foi registrado pelos mesmos num formulário elaborado para esse fim (ANEXO 1) em que, além de anotar os alimentos ingeridos durante os sete dias, indicaram quais deles foram produzidos pela própria família ou por integrantes da comunidade. O período de coleta dos dados compreendeu os dias de 06/06 a 12/06/2019. Os estudantes receberam este formulário em 06/06/2019, dia em que iniciaram os registros, e o entregaram preenchidos em 13/06/2019. Para o correto registro das informações, o formulário continha as orientações de como procedê-lo e os estudantes foram esclarecidos de como fazê-lo.

O consumo alimentar foi analisado com base no Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para indivíduos com cinco anos de idade ou mais, proposto pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2008, p. 29). Tal formulário visa identificar a frequência de consumo de alguns alimentos e/ou bebidas que estão relacionados tanto a uma alimentação saudável como não saudável, num período de sete dias. Os alimentos e/ou grupos de alimentos que integram este formulário são: salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas frescas ou salada de frutas, feijão, leite ou iogurte, batata frita, batata de pacote e salgados fritos, hambúrguer e embutidos, bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote, bolachas/biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates e refrigerante. A análise do consumo de cada um dos alimentos e/ou

grupos de alimentos foi feita em três grupos: 1º) nenhum dia, 2º) de uma a três dias e 3º) quatro dias ou mais de consumo nos sete dias de registro alimentar.

Para compreender o vínculo dos estudantes e familiares com a terra e com a agricultura foi realizada uma entrevista orientada pelo Inventário da Realidade de Caldart et al (2016). Os estudantes indicaram se sua família era proprietária, arrendatária, ambos, funcionários em outra propriedade ou se não tinham vínculo com a agricultura, exercendo outra profissão e usando a terra como moradia. Quando o vínculo era de proprietário, arrendatário ou ambos, os estudantes indicaram o que produziam. Todos os participantes responderam às perguntas sobre a presença de horta e pomar em casa. Ainda foram utilizados dados da atividade realizada durante o curso de Especialização em Educação do Campo e Realidade Brasileira a partir de seus Pensadores, promovido pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), setor Litoral, o Inventário da Realidade de (CALDART et al, 2016).

Para um entrelaçamento com a proposta do curso de Especialização sobre a temática da Educação do Campo e a realidade brasileira a partir de seus pensadores utilizou-se a obra de Josué de Castro “A geografia da fome” para análise e discussão dos dados.

4 O CONSUMO ALIMENTAR DOS ESTUDANTES

No Cubatão, localidade do Município de Guaratuba, Paraná, há intensa produção de banana, e em menor quantidade, de arroz, palmeira e aipim. O lugar é conhecido como o maior produtor de banana do estado. Os plantios são desenvolvidos de modo convencional, com monoculturas, aplicação de agrotóxicos e uso de adubo químico. São vários os impactos da monocultura. Ao buscar atender as necessidades do mercado o agricultor deixa de atender as suas necessidades e hábitos alimentares.

No presente estudo, participaram 34 estudantes do oitavo ano do Colégio Estadual do Campo Cubatão, sendo 18 (52,9%) do sexo feminino e 16 (47,1%) do masculino, com idade média de 13,4 anos. A análise dos marcadores de consumo alimentar dos estudantes nos sete dias está na tabela 1.

Dos marcadores de alimentação saudável (salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas frescas ou salada de frutas, feijão, leite ou iogurte) o mais frequente

(quatro dias ou mais) foi o feijão (85,3%), seguido por leite e iogurte (29,4%) e por salada crua (20,6%). É expressivamente baixo o consumo de legumes e verduras cozidos: 29,4% não ingeriram alimentos deste grupo e 64,7% o fizeram apenas de um a três dias daquela semana. Da mesma forma, há carência no consumo de frutas frescas, 47,1% dos estudantes naquela semana ingeriram frutas em um a três dias e 38,2% afirmaram não ter consumidos frutas. Os estudos realizados por Bubolz et al (2018) na zona rural de Canguçu, Rio Grande do Sul, e por Maia et al (2014) na Região Centro-Oeste, ambas com estudantes adolescentes, mostraram resultados semelhantes. No consumo de frutas, houveram diferenças, já que aqueles estudos apuraram que o mesmo foi maior que o aqui apresentado, 31,2% em quatro dias ou mais e 36,8% em cinco dias ou mais, respectivamente.

TABELA 1 – CONSUMO ALIMENTAR NOS ÚLTIMOS SETE DIAS, DOS ESTUDANTES DO OITAVO ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DO COLÉGIO ESTADUAL DO CAMPO CUBATÃO, LOCALIDADE DO CUBATÃO, MUNICÍPIO DE GUARATUBA/PR – BRASIL, 2019 (N = 34)

Variáveis	Total	
	N	Percentual (%)
Salada Crua		
Nenhum dia	7	20,6
De um a três dias	20	58,8
Quatro dias ou mais	7	20,6
Legumes e verduras cozidos		
Nenhum dia	10	29,4
De um a três dias	22	64,7
Quatro dias ou mais	2	5,9
Frutas frescas ou salada de frutas		
Nenhum dia	13	38,2
De um a três dias	16	47,1
Quatro dias ou mais	5	14,7
Feijão		
Nenhum dia	1	2,9
De um a três dias	4	11,8
Quatro dias ou mais	29	85,3
Leite ou iogurte		
Nenhum dia	9	26,5
De um a três dias	14	41,2
Quatro dias ou mais	10	29,4
Batata frita, batata de pacote e salgados fritos		
Nenhum dia	15	44,1
De um a três dias	19	55,9
Quatro dias ou mais	0	0
Hambúrguer e embutidos		
Nenhum dia	4	11,8

De um a três dias	14	41,2
Quatro dias ou mais	16	47,1
Bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote		
Nenhum dia	11	32,4
De um a três dias	22	64,7
Quatro dias ou mais	2	5,9
Bolachas/biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates		
Nenhum dia	15	44,1
De um a três dias	12	35,3
Quatro dias ou mais	7	20,6
Refrigerante		
Nenhum dia	14	41,2
De um a três dias	17	50
Quatro dias ou mais	3	8,8

FONTE: a autora (2019).

Jaime e Monteiro (2005), realizaram um estudo com 5000 pessoas numa amostra representativa da população brasileira, e verificaram que o percentual dos participantes que consumiam frutas diariamente foi inferior a 30%, sendo este dado mais preocupante na zona rural do que na urbana, haja vista que o consumo foi menor. Outro, com a participação de 234 estudantes adolescentes, realizado no município de São Paulo verificou que somente 12,4% e 10,3% apresentavam, respectivamente, consumo adequado de frutas e verduras (TORAL et al, 2006).

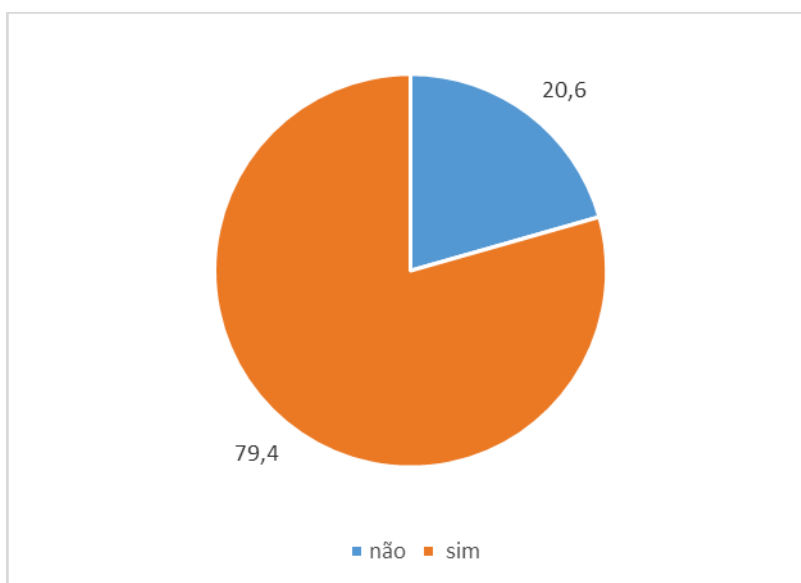
Observa-se um expressivo número de estudantes que consumiu por quatro dias ou mais, produtos considerados não saudáveis, como hambúrgueres e embutidos (47,1%) e de bolachas/biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates (20,6%) e refrigerantes (8,8%). Dos outros marcadores de alimentos considerados não saudáveis, há, no entanto, baixo consumo. A ingestão de batata frita, batata de pacote e salgados fritos e bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote, na maior parte da semana, ficou em 0% e 5,9%, respectivamente, o que não indica que tais produtos não foram consumidos, haja vista que, respectivamente, 55,9% e 64,7%, dos estudantes ingeriram os mesmos de um a três dias da semana.

O GRÁFICO 1 contém o percentual de estudantes que, no formulário de registro de consumo alimentar, indicou ter consumido, ao menos, um tipo de alimento de produção própria. A maior parte dos estudantes (79,4%) ingeriu tais alimentos. O GRÁFICO 2, revela, no entanto, que a variedade de alimentos de produção própria consumidas nestes sete dias foi pequena. 29,6%, 22,2% e 25,9%

consumiram, respectivamente, um, dois e três tipos de alimentos de produção própria. Apenas 7,4% indicaram o consumo de quatro, seis e nove alimentos diferentes dessa categoria.

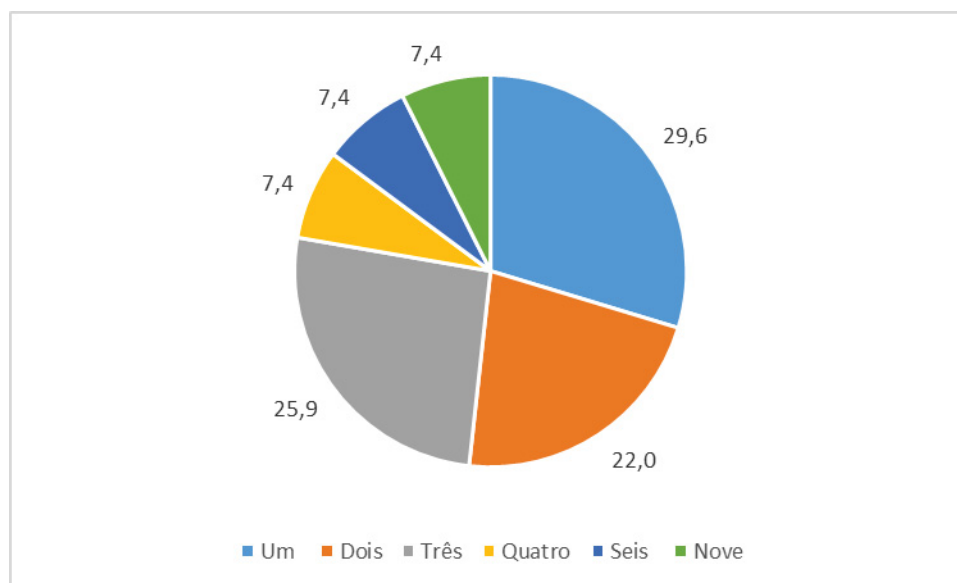
Assim, pode-se afirmar que a produção para autoconsumo da maioria dos estudantes não é representativa, sendo a maior parte dos alimentos ingeridos, comprados e não produzidos. Há, na região, pequenos mercados que ofertam poucos alimentos *in natura*. Mercados maiores que possuem tais alimentos, verdureiras e frutarias são encontradas apenas nos centros urbanos. As cidades mais próximas ficam entre 25 e 40 km de distância, dependendo da localidade e da cidade que se considera, o que dificulta o frequente acesso a estes estabelecimentos e por consequência aos alimentos *in natura*.

GRÁFICO 1 – Estudantes que ingeriram alimentos de produção própria (%).



FONTE: A autora (2019).

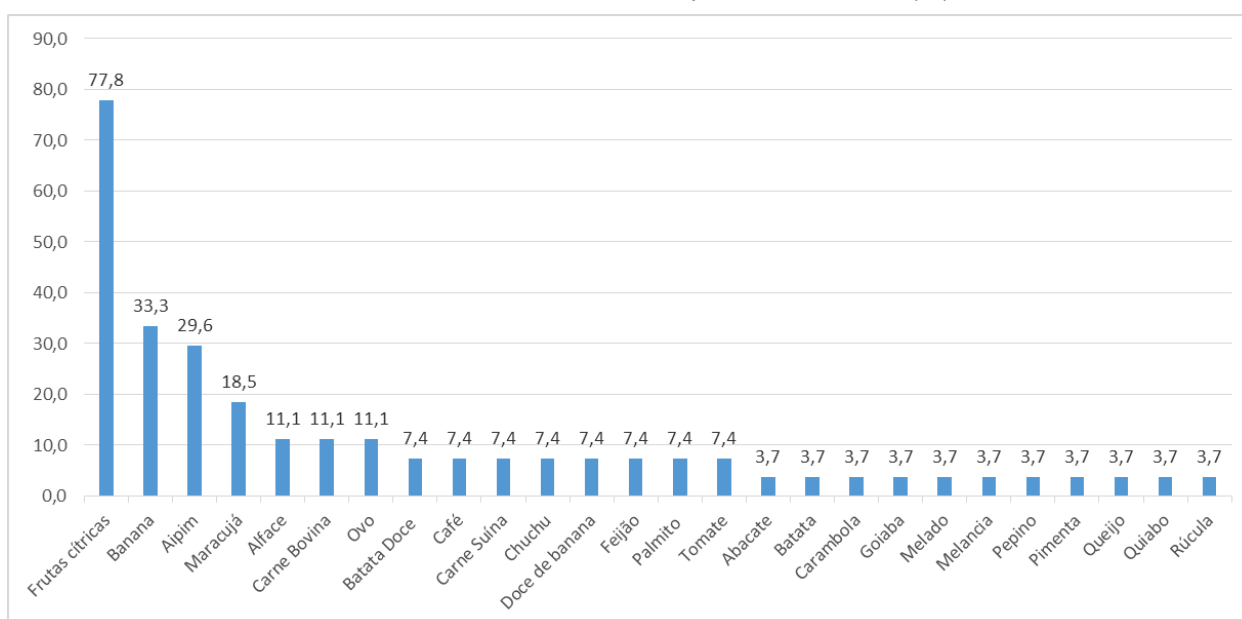
GRÁFICO 2 – Quantidade de tipos de alimentos de produção própria ingeridos pelos estudantes (%).



FONTE: A autora (2019).

Os alimentos de produção própria foram relacionados e apresentados no GRÁFICO 3, de acordo com o percentual de estudantes que afirmam os terem consumido. As frutas cítricas, que compreendem as laranjas, pokans e mexericas, foram consumidas pela maior parte desses estudantes (77,8%), ficando a banana, fruta produzida intensivamente na região, em segundo lugar, citada por apenas 33,3% dos mesmos.

GRÁFICO 3 – Alimentos de produção própria de acordo com o percentual de estudantes que afirmamos terem consumido no período analisado (%).

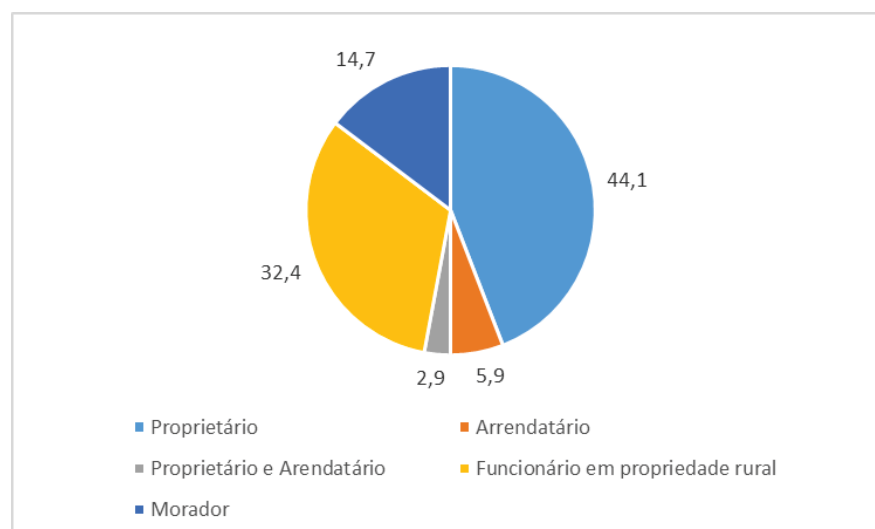


Fonte: A autora (2019)

Para compreender esses dados, se fizeram importantes as informações coletadas na entrevista, em que os estudantes informaram o seu vínculo e de sua família com a terra (GRÁFICO4). Apenas 14,7% das famílias dos estudantes não são agricultores e tem a terra somente como espaço para moradia, desenvolvendo outras atividades como fonte de renda. 32,4% dos estudantes apontaram que pelo menos um dos pais ou responsáveis atua como funcionário em propriedades onde se desenvolve a agricultura, 44,1% afirmaram que suas famílias são proprietárias de terras, 5,9% informaram que são proprietárias e arrendatárias e 2,9% arrendatárias. A metade, portanto, possui terra para plantar e autonomia, ao menos, na teoria, para cultivar o alimento que consome.

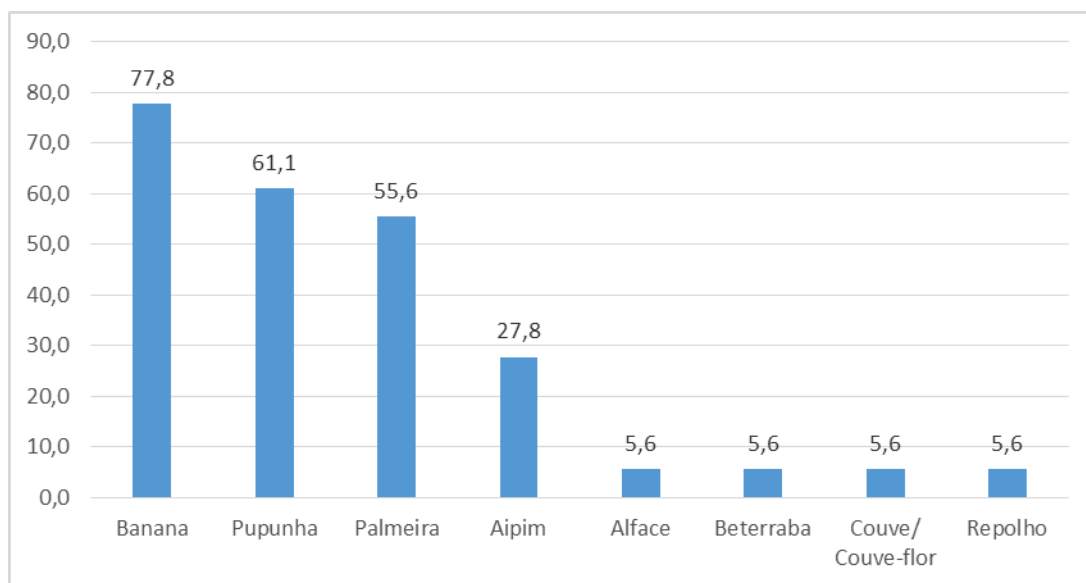
Nesta mesma entrevista, aqueles estudantes cujas famílias são proprietárias, proprietárias e arrendatárias ou arrendatárias de terra informaram os tipos de alimentos produzidos (GRÁFICO 5). Destes 77,8% produzem banana, 61,1% pupunha, 55,6% palmeira, ambos para a extração do palmito, 27,8% aipim e 5,6, alface, beterraba, couve/couve-flor e repolho. Estes dados divergem dos alimentos indicados no formulário de registro alimentar como alimentos de produção própria. Há muito mais diversidade de alimentos registrados no formulário do que os indicados na entrevista. Além disso, metade dos alimentos indicados no gráfico 5 não foram consumidos pelos estudantes nos sete dias de acompanhamento.

GRÁFICO 4 – Vínculo com a terra e atividade desenvolvida pelas famílias dos estudantes (%).



FONTE: A autora (2019).

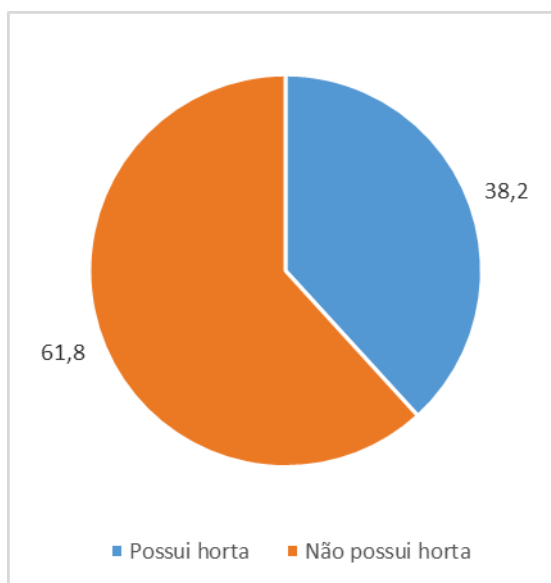
GRÁFICO 5 – Alimentos produzidos pelas famílias dos estudantes que declararam ser proprietárias, proprietárias e arrendatárias ou arrendatárias de terra (%).



FONTE: A autora (2019).

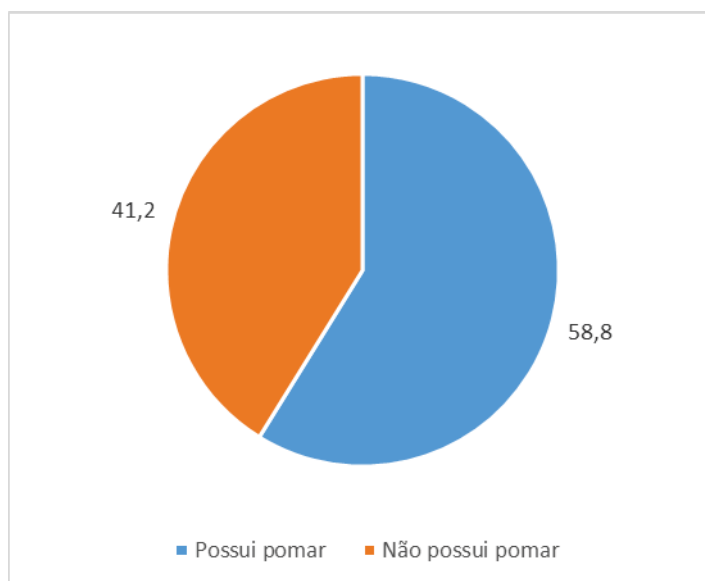
Para todos os estudantes, independente do vínculo com a terra e atividade desenvolvida pela família, foi perguntado se a mesma desenvolvia o cultivo de hortaliças em uma horta ou possuía um pomar no local de residência ou propriedade. As respostas estão relacionadas nos GRÁFICOS 6 e 7 e demonstram que apenas 38,2% dos estudantes cultivam hortaliças em casa, dado que se relaciona ao baixo consumo de salada crua e verduras e legumes cozidos, apenas 20,6% e 5,9% dos estudantes ingeriram, respectivamente, alimentos desses grupos em quatro ou mais dias da semana analisada. O percentual de famílias que possui pomar é maior, 58,8%, esse número, porém, não indica que os estudantes consomem frutas frequentemente, já que apenas 14,7% ingeriram frutas em quatro ou mais dias do período.

GRÁFICO 6 – Presença de horta no local de residência ou na propriedade (%).



FONTE: A autora (2019).

GRÁFICO 7 – Presença de pomar no local de residência ou na propriedade (%).



FONTE: A autora (2019).

O Colégio Estadual do Campo Cubatão, está localizado no bairro Cubatão, na área rural do município de Guaratuba, litoral do estado do Paraná. O município teve uma população estimada em 37.067 habitantes no ano de 2019, distribuídos numa área de 1.324,267 km² (IPARDES, 2019). Considerando a população censitária em 2010 haviam 32.095 habitantes, dos quais 28.805 residiam na região urbana e 3.290 no campo (IPARDES, 2019). O colégio, localizado na Estrada Geral do Caovi, Km

25 s/n., distante 70 km, do centro da cidade de Guaratuba, atende os estudantes de diferentes localidades (Caovi, Araraquara, Boa Vista, Pai Paulo, Taquaruvu, Rio do Melo, Vitória, Rio Claro, Cubatão, Rasgadinho, Fazenda Estrela e Limeira, Três Pinheiros) num raio de cerca de 20 km(OLIVEIRA, IURK E SILVESTRE, 2019).

De acordo com o IPARDES (2019), Paraná produziu 190.337 toneladas (t) de banana no ano de 2018, das quais 77.000 foram colhidas em Guaratuba. Outras culturas importantes para o município são a de arroz (3.118 t), mandioca (1.972 t), palmito de pupunha ou palmeira real (1.225 t). Cabe esclarecer que nem toda essa produção provém das localidades em que os estudantes dos oitavos anos do Colégio Estadual do Campo Cubatão residem. No entanto, pode-se afirmar que a maior parte é lá produzida, haja vista que a maioria da população do campo deste município reside nesta região.

Os dados obtidos na entrevista, expostos anteriormente, retratam os apontados por IPARDES (2019) e os que constam no Inventário da Realidade elaborado por Oliveira, Iurk e Silvestre (2019), que aponta que as práticas agrícolas empregadas na região são realizadas no modelo convencional, com monoculturas e uso de agrotóxicos e herbicidas. De fato, não há diversificação na produção, sendo a bananicultura a principal atividade desenvolvida, ocupando maior área daquele território. Castro (2008) já apontava os prejuízos da monocultura, que desde a época da Brasil colônia fez parte da nossa história. Segundo o autor a policultura implantada pelos colonos foi quase totalmente substituída pela monocultura da cana tendo as plantações de árvores frutíferas abandonadas ou restritas a pequenos pomares que serviam apenas a família dos senhores brancos (CASTRO, 2008).

A agricultura praticada em tais comunidades é voltada para atender as necessidades do mercado. As monoculturas de banana, arroz, mandioca e palmito (pupunha e palmeira) não visam atender a necessidades alimentares daqueles que as manejam, aliás, nenhuma monocultura visa, mas sim a dos mercados consumidores. Tanto a quantidade produzida, como o padrão do produto são demandas do mercado. O tamanho e aparência externa da banana, por exemplo, são aspectos determinantes na comercialização, assim fertilizantes químicos e agrotóxicos são usados buscando atender tais demandas. Neste sentido, Esteve (2017), afirma que uma das causas do desperdício de alimentos é dada pelo não atendimento por parte dos agricultores dos critérios de tamanho ou aparência impostos pelo mercado.

Os dados coletados pelo formulário de registro de consumo alimentar e posteriormente analisados com base no Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e aqui apresentados, mostram que os alimentos considerados saudáveis foram pouco consumidos pelos estudantes que participaram da pesquisa. Os alimentos saudáveis (salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas frescas ou salada de frutas, feijão, leite ou iogurte), de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, são aqueles *in natura* ou minimamente processados e devem compor a base da alimentação (Brasil, 2014).

Com exceção do feijão (85,3%), os alimentos dos outros grupos considerados saudáveis foram consumidos em quatro dias ou mais da semana analisada, por menos de um terço dos estudantes (de 5,9% a 29,4%). No município de maior produção de banana do estado apenas 14,7% dos estudantes afirmaram comer frutas na maior parte da semana e 38,2% não as consumiram. Há fruta, mas pouco se ingere, se vende, e aquelas que não atendem os padrões do mercado, apodrecem no meio dos bananais ou nas rampas de embalagem. Boog et al (2008), num estudo realizado entre famílias de alunos de escola de zona rural do município de Valinhos, Estado de São Paulo, associou o baixo consumo de frutas na zona rural ao fato de, para esta comunidade, esse tipo de alimento estar mais relacionado ao trabalho na roça do que aos conceitos simbólicos que o aproximariam da ideia de alimento. A banana, aqui, pode ser pouco consumida, por ser cultivada como mercadoria, e não como alimento. Esclarece, ainda, que o baixo consumo de frutas, verduras e legumes pode estar também associado à ideia de que a saciedade e a vitalidade corpórea, necessária ao trabalho, podem ser garantidas com arroz com feijão e um pedaço pequeno de carne (BOOG et al, 2008).

De acordo com os dados apresentados, a maioria das frutas consumidas foram cítricas, como laranja, mexerica e pokan de pomares estabelecidos para autoconsumo, e não banana. O consumo destas frutas está relacionado ao período em que os registros alimentares foram feitos, outono de 2019, época em que estas frutas estão disponíveis. O consumo certamente seria diferente se fosse outra estação devido à sazonalidade dos alimentos *in natura*. Ainda com relação à baixa diversidade de frutos, há relatos de uma antiga moradora da região, de que árvores frutíferas, como abacateiros, terem sido e continuarem sendo derrubadas nas áreas

de bananal, para não sombrear as bananeiras, com o objetivo de aumentar a produção das mesmas. Tais relatos remetem ao verde monótono dos canaviais, mantido pela ordem dos senhores de engenho de não cultivar outras espécies, conforme descrito por Castro (2019).

Ainda na discussão dos alimentos saudáveis, poucos são os estudantes que consumiram salada crua e verduras e legumes cozidos, 20,6% e 5,9%. Apenas 38,2% cultivam hortaliças para autoconsumo, o sugere pouco tempo dedicado à tal atividade, já que a metade dos mesmos declarou possuir terra para plantar, o que indica, como já apontado anteriormente, a possibilidade de cultivar o alimento que se consome. Na prática, essa possibilidade não se confirma. Assim, a posse da terra, não garante para os que a detém, uma alimentação diversificada e de qualidade, quando a primeira preocupação não é a produção para autoconsumo, mas sim aquela voltada para o mercado. Castro (2008) ao retratar as áreas alimentares brasileiras relata a ausência da produção hortícola por parte de trabalhadores de áreas de monocultura. Na região Amazônica, por conta da monocultura da borracha, a agricultura tradicional foi desprezada, o que impossibilitou inclusive a produção de farinha de mandioca, tão comum na região (CASTRO, 2008). Comparou o regime alimentar do sertanejo ao da zona da mata, ambos da região nordeste brasileira. Em condições climáticas normais, por realizar o plantio diversificado, com milho, feijão, fava, mandioca, batata-doce, abóbora e maxixe, o sertanejo possuía um regime superior ao dos que conviviam com os canaviais Castro (2008).

Com relação ao consumo dos marcadores de alimentação não saudável há consumo regular de hambúrgueres e embutidos por 47,1% dos estudantes, como “Vina” ou salsicha, presunto, *steak* e hambúrguer apareceram com frequência nos formulários de registro de consumo alimentar. Bolachas/biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates foram consumidos regularmente por 20,6 % dos estudantes. Tais alimentos, não saudáveis, assim são considerados por conterem elevadas quantias de gorduras e carboidratos, possuírem aditivos alimentares como conservantes e corantes e excesso de sódio e por apresentarem baixos níveis de vitaminas, sais minerais e fibras. São os alimentos ultraprocessados, que recebem tais substâncias para apresentara a textura, a cor, o sabor que as indústrias desejam.

O consumo de produtos destes grupos, nem sempre passíveis de serem chamados de alimentos (caso dos refrigerantes) está associado a sobrepeso,

diabetes, níveis elevados de colesterol e doenças cardiovasculares (BRASIL, 2014). Além do próprio consumo de alimentos deste grupo ser prejudicial, há de se considerar o fato de que ao consumi-los, se deixa de consumir alimentos saudáveis. Outra razão que deve ser considerada é o impacto que “suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente” (BRASIL, 2014, p. 41).

Os dados apresentados confirmam a hipótese inicial do presente estudo, de que não há, entre os agricultores e trabalhadores rurais da região, a manutenção de um plantio diversificado para autoconsumo, denominado agricultura de sustentação por Castro (2008). Esta afirmação é válida ao menos entre as famílias dos estudantes que participaram da pesquisa. Os dados corroboram, ainda, com o autor, ao demonstrar que em área de monocultura não se alimenta com diversidade de frutas, verduras e legumes verdes, haja vista que estes provêm de cultivos de horta e pomares, e com alimentos de origem animal, como leite, carne e queijos, já que é necessário para tê-los disponíveis é necessário dedicar espaço e tempo para a criação de animais (CASTRO, 2008). A agroecologia é a alternativa para mudar essa realidade. Utiliza da policultura para produzir alimentos de qualidade, sem fertilizantes químicos, venenos ou sementes transgênicas, mas sim com manejo da biodiversidade, sementes crioulas e espécies vegetais adaptadas e o conhecimento do camponês (SALAMI E MATIELO, 2007). Uma declaração importante nessa perspectiva e que coloca o camponês como sujeito, é apresentada por Salami e Matielo (2007, p.12):

enquanto camponeses, produzimos e consumimos os alimentos. Podemos optar por mantermos uma produção voltada para o autoconsumo, garantindo uma independência econômica e social do mercado, ou transformarmos também o alimento que produzimos em mercadoria, isentos da perspectiva capitalista, é claro.

Com relação à metodologia utilizada, cabe esclarecer que devido ao fato de ter sido usado o Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), que possui restrições aos tipos de alimentos e ao tipo de processamento, alguns alimentos consumidos pelos estudantes não foram inseridos na análise realizada com base no mesmo. O formulário, por exemplo, registra o consumo de frutas frescas, no entanto, entre os estudantes, há o hábito de consumir bananas fritas e suco de maracujá, cuja polpa é

processada e congelada pelas próprias famílias. O processamento de tais frutos impediu-os de serem considerados frescos, não sendo seu consumo contabilizado na tabela 1. No entanto, tal consumo foi considerado nos gráficos 1, 2 e 3 que tratam a produção de alimentos para autoconsumo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de ser um grande produtor de bananas, o consumo das mesmas é baixo entre os mesmos. O consumo de outros tipos de frutas e de verduras e legumes também é, indicando a possibilidade de carências alimentares, principalmente de vitaminas, sais minerais e fibras, nutrientes provenientes em grande parte destes tipos de alimentos. A agricultura voltada ao mercado está presente na comunidade e é um impeditivo para a o consumo alimentar diversificado. Prejudica, não apenas a alimentação dos que ali vivem, mas também a cultura alimentar, as tradições e saberes, as relações e o ambiente. A agroecologia se mostra muito mais que um modo de produção, mas uma forma de agregar diferentes conhecimentos e valores através de relações capazes de produzir alimentos, numa compreensão ampla do termo, e não mercadorias.

Enquanto educadora do campo, compreender, mesmo que não totalmente, a relação da produção local de alimentos com o consumo alimentar dos estudantes possibilita abordar a temática em sala de aula, visando alertar e desvelar as forças condicionantes dos processos produtivos e alimentares nas quais também estão inseridos os sujeitos do campo. Não se trata apenas de a prática pedagógica considerar o contexto local, mas de visar superar os fatores impeditivos da autonomia, estimulando a emancipação dos sujeitos.

Assim a prática pedagógica acerca do assunto alimentação saudável não se encerra no valor nutricional dos alimentos como proposto nos livros didáticos. Supera essa abordagem, ou melhor, a nega, pois, a mesma é carregada de uma falsa neutralidade. Se trata de não aceitar a educação como processo de formação de mão de obra para manter o modo de produção, o status quo, mas sim de possibilitar uma discussão que permita uma compreensão crítica do processo do trabalho.

Neste sentido, os resultados obtidos e discutidos devem ser compartilhados com a comunidade escolar, com a intenção de que essa abordagem pedagógica

possa também ser realizada por outros educadores da instituição, e quem sabe, suscitar neles o desejo de desenvolver outras pesquisas junto à comunidade. Da mesma forma, os familiares, que não participaram diretamente deste estudo, na produção dos dados, devem ser envolvidos, agora na compreensão dos resultados e na discussão de caminhos que objetivem a mesma superação e emancipação acima citados.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Diário Oficial da União, Brasília: DF. 18 set. 2006, Seção 1, Página 1. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm> Acesso em: 25 nov 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde.** Brasília: MS; 2008. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/protocolo_sisvan.pdf>. Acesso em: 18 ago. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf> Acesso em: 25 nov. 2019.

BOOG, M.C.F.; FONSECA, M. DA C.P. DA; ALVES, H.J.; VOORPOSTEL, C.R. Agricultores Consomem Frutas, Verduras e Legumes? Bases para Ações Educativas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.15, n.2., p. 85-97, 2008. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1819>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

BUBOLZ, C.T.R.; ROMBALDI, A.J.; GONZALES, N.G.; AZEVEDO M.R.; MADRUGA, S.W. Consumo alimentar conforme o tipo de alimentação consumida em escolas de zona rural no Sul do Brasil. **Revista de Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro. v. 23, n. 8, p. 2705-2712. Ago. 2018. Disponível em: <<https://scielosp.org/article/csc/2018.v23n8/2705-2712/pt/>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

CALDART, R. S.; HADICH, C.; TARDIN, J.M.; DAROS, D.; SAPELI, M.; FREITAS, L.C.; KOLLING, E.J.; CERIOLI, P.R.; SILVA, N.; MARTINS, A. **Inventário da Realidade: guia metodológico para uso nas escolas do campo.** In: Seminário Educação em Agroecologia nas Escolas do Campo, 2016, Veranópolis: IEJC, 2016.

CASTRO, J. **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão ou aço). 9 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

CASTRO, J. **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão ou aço). 10 ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CONSEA. **GT Alimentação Saudável**. Relatório Final. Brasília: CONSEA. 2007. Relatório. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/Consea/static/documentos/Tema/AlimentacaoAdequa/RElatorioFinal.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2019

ESTEVE, E, V. **O negócio da comida**: quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FAO. The State of Food and agriculture 2013. Roma: FAO, 2013a. In: ESTEVE, E, V. **O negócio da comida**: quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FERNANDES, B. M; GONÇALVES, C.W.P. **Josué de Castro: vida e obra**. São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FUNDAÇÃO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **Sobre o PNAE**. 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>>. Acesso em: 11 nov. 2019.

Guerra y Sanchez, Ramiro. Azúcar y Poblacion en las Antillas. 3 ed. Havana. 1944. In: **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão ou aço). 10 ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES). **Caderno Estatístico Estado do Paraná**. 2019 (a). Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=19&btOk=ok>>. Acesso em: 30 set. 2019.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES). **Caderno Estatístico do Município de Guaratuba**. 2019 (b). Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=83280&btOk=ok>>. Acesso em: 30 set. 2019.

JAIME, P.C.; MONTEIRO, C.A. Fruit and vegetable intake by Brazilian adults. Cadernos de Saúde Pública. Rio de Janeiro, v. 21, Supl: S19-S24. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2005000700003. Acesso em: 28 nov. 2019.

MAIA, R. P.; GUBERT, M. B.; KUBO, S. E. dos A. C. DIFERENÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES NA REGIÃO CENTRO-OESTE E OUTRAS REGIÕES BRASILEIRAS. DEMETRA: **Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 9, n. 1, p. 147-162, maio 2014. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/7286>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

OLIVEIRA, M. A.; IURK, R. O.; SILVESTRE, V, O. **Inventário da realidade da região do Cubatão, Guaratuba-PR**. No prelo.

PEREIRA; M. C. B. Revolução verde. In: Caldart, R. S; Pereira, I. B.; Alentejano, P; Frigotto, G. In: **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

PRICE; A. G. White Soilers in the Trópico. American Geog. Society. special publication. Nova Iorque. 1939. In: CASTRO, J. **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão ou aço). 10 ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

SALAMI, A. M; MATIELO, E. Soberania Alimentar: a arte de nutrir a vida. In: Agência Nacional de Cooperação Agrícola – ANCA. **Plantar, colher, comer: a caminho da Segurança Alimentar**. Brasília: ANCA, 2007.

SANTILI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SCHAPPO, S. **Josué de Castro por uma agricultura de sustentação**. 2008. 292 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas Campinas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008. Disponível em: <<http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/279996>>. Acesso em: 17 mar. 2019.

STÉDILE, J.P.; CARVALHO, H, M. Soberania Alimentar. In: **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

TORAL, N.; SLATER, E; CINTRA, I.P.; FISBERG, M. Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.19, n. 3, p. 331-340. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000300004>. Acesso em: 27 nov. 2019.